	**FICHA TÉCNICA DE TARTA SAN MARCOS TG 2x1.1Kg**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3118** Hoja 1 de 4 Rev.: 5 Fecha: 17-12-14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Tarta San Marcos de 12 porciones

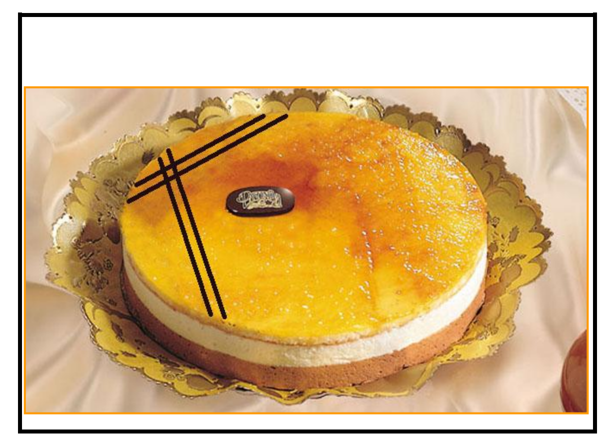
Código artículo: +TTA18

Código EAN 13: 843602410521 6

Código EAN 128: (01) 1843602410521 3 (15) FC (10) LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

F oto



Tarta de nata y trufa cubierta de yema con azúcar quemado, decorado con chocolate y un sello de felicidades.

CARACTERÍSTICAS

Peso aproximado al envasar:		1.100 g.
Medidas:	Diámetro:	24 cm.
	Altura:	5 cm.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

NATA (30%), agua, azúcar, LECHE, HUEVO pasteurizado, harina de TRIGO, aceites y grasas vegetales de palma, pasta y manteca de cacao (4.8%), cacao en polvo, pasta de AVELLANA, mantequilla, suero de LECHE en polvo, proteína de LECHE , glucosa,LACTOSA, dextrosa, almidón de patata y de maíz, acidulantes (ácido cítrico, citrato de potasio y ácido tartárico), antiapelmazante (carbonato de sodio), colorantes (ácido carmínico, annato, carotenoides y carbonato de calcio), conservantes (propionato de sodio y sorbato potásico), emulgentes (lecitina de soja, y mono y diglicéridos de ácidos grasos con sus ésteres y sales), estabilizantes (agar-agar, carragenanos, goma de garrofín, xantana y goma tara), gasificantes (difosfato disódico), soporte (propilenglicol) y aromas. Puede contener trazas de FRUTOS SECOS y CACAHUETE.

	**FICHA TÉCNICA DE TARTA SAN MARCOS TG 2x1.1Kg**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3118** Hoja 2 de 4 Rev.: 5 Fecha: 17-12-14

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a -18 ºC

Descongelar en cámara fría positiva entre 4 y 6 horas. Producto listo para servir.

Conservar a 6 ºC una vez descongelado. Una vez descongelado, no volver a congelar.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón blanco de una unidad agrupada en una faja máster de cartón de 2 unidades.
Unidad mínima de venta: Caja

Caja:

Largo (cm)	28,5
Ancho (cm)	26,5
Alto (cm)	17
Unidades caja:	2
Kilos caja:	2,78

Palet:

Formato Palet:	Europeo
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	10
Kg de Palet:	333,84

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	35,3 %
De los cuales azúcares:	25,7 %
Grasas:	14,4 %
De las cuales saturadas:	9,9 g/100g
Proteína:	3,0 %
Sal	0,08 %

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g
Kcalorías: 283 kcal
Kjulios: 1.183 Kj

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica) Real Decreto 2419/78, publicado en el B.O.E. 19/5/78

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	<1x10^5 u.f.c./g.
Coliformes / g (30ºC)	<1x10^3 u.f.c./g.
Coliformes fecales / g	<1 u.f.c/g.
Estafilococos aureus / g	Ausencia / 0,1g.
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	<1x10^1g.
Salmonella en 25 g	Ausencia / 25 g.
Listeria monocytogenes	Ausencia/g.
Clasificación del producto:	
Otras normas ¿???	

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☒ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☒ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☒ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☒ 8. Lactosa
- ☒ 9. Frutos de cáscara:
  - ☒ a. Avellanas
  - ☒ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

En la misma fábrica se elaboran productos que contienen granos de sésamo, pescado y otros frutos de cáscara

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Blanco, chocolate y amarillo
Sabor: Mezcla de nata y cacao con un ligero sabor a yema con azúcar
Textura: Esponjosa
Olor: Lácteo

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas:
% inyección:
Peso pieza/unidad: 1.100g
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:………………………………….
Presentación:

☐ IQF ……………………………………………………………..
☐ VACÍO ……………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO …………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ……………………………………………………………..
☐ OTRO ……………………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO